別表第２（第４条関係）

工場型認証を申請しようとする施設は、次に定める要件を具備していること。

(1) 食品等取扱室は、汚染作業区域（原材料の受入れ・保管、下処理及び容器・器具等の洗浄等に係る区域）及び非汚染作業区域（加熱処理及び冷却、盛り付け・包装等に係る区域）が明確に区分されていること。

(2) 洗浄槽及び手洗い設備の排水は、床に流さず排水溝に導かれる構造になっていること。

(3) 清浄度の低い区域から清浄度の高い作業区域に入る前には、靴、作業衣等からの異物や汚染の持込みを防止する設備があること。

(4) 従事者の使用に適した大きさの手洗い設備が、食品等取扱室、汚染作業区域及び非汚染作業区域の使用に便利な場所に設置されていること。

(5) 手洗い設備には爪ブラシを供えていること。

(6) 手洗い設備の給水栓及び手拭きは、手洗い後に再び手指が汚染されないものが設置されていること。

(7) 食品の中心部の温度を測定する温度計を備えていること。

(8) 必要に応じ、加熱処理後の食品を急速に冷却する装置が設置されていること。

(9) 必要に応じ、金属探知器等異物を探知できる装置が設置されていること。

(10)冷蔵庫（必要に応じ冷凍庫を含む。）は、原材料用、製品用等に区別して使用できるよう複数設置されていること。

(11)便所には専用の履物が備えられていること。

(12)清掃用具保管設備が設けられていること。

(13)廃棄物の保管場所が食品取扱室以外の場所に設けられていること。

別表第３（第４条関係）

工場型認証を申請しようとする施設において、第１欄の項目について、第２欄及び第３欄に定める内容を記載した手順書を作成し、第４欄の事項についての記録を１年以上保存していること。

１　施設・設備の衛生管理

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
施設の清掃、消毒	・以下の場所について、清掃の手順が定められていること ア　食品取扱室の床及び汚染されやすい内壁 イ　排水溝、グリーストラップ ウ　便所 エ　換気扇、天井（照明器具を含む。）、壁（窓を含む。） ・使用する薬剤の調整方法が定められていること ・清掃用具の保管方法が定められていること	・食品取扱室の床、排水溝、グリーストラップ、便所の清掃、消毒は１日１回以上実施する旨が定められていること ・その他は実施頻度が定められていること	実施年月日 実施者名
手洗い設備の点検	・洗浄液、消毒液、ペーパータオル又は手指乾燥機について点検する旨が定められていること	・１日１回以上点検する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 補充年月日

２　食品取扱設備及び機械器具の衛生管理

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
器具類の洗浄・消毒及び保管	・包丁、まな板、バット等の器具類や機械の部品等の洗浄及び消毒の実施手順が定められていること	・１日１回以上実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名

	・使用する薬剤の調整方法が定められていること ・消毒後の器具類の保管方法が定められていること		
器具類及び機械類の使用区分	・まな板、包丁、バット等の器具類や機械類について、その使用区分の方法が定められていること		実施年月日 実施者名
作業台、洗浄槽の洗浄及び消毒	・洗浄及び消毒の実施手順が定められていること ・使用する薬剤の調整方法が定められていること	・それぞれ、１日１回以上実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名
機械類の洗浄・消毒及び保守点検	・機械類の洗浄・消毒の方法が定められていること ・部品のゆるみ、欠損、破損、油漏れの有無等正常に作動していることについて点検、確認する旨が定められていること ・不適事項があった際の措置が定められていること	・洗浄・消毒の頻度は取扱説明書を参考に定められていること ・毎日の作業の前後に点検を行う旨が定められていること	実施年月日 実施者名 実施結果 不適時の措置
冷蔵庫、冷凍庫の洗浄及び消毒	・内面、棚板、取っ手、外面の洗浄及び消毒の実施手順が定められていること ・使用する薬剤の調整方法が定められていること	・取っ手は、毎日の作業終了後に実施する旨が、その他は実施頻度が定められていること	実施年月日 実施者名

３　ねずみ、昆虫の防除

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
ねずみ、ゴキブリ等の防除	・生息状況調査の方法が定められていること ・薬剤による駆除を実施する判断基準が定められていること	・年間の実施計画が定められていること	実施年月日 実施者名 実施場所名 使用薬剤名
	・保守点検の対象となる侵入防止のための設備の箇所、点検方法が定められていること	・点検頻度が定められていること	

			実施結果

4　使用水の衛生管理

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
日常点検	・使用水について、日常点検の項目、方法等が定められていること ・不適事項があった際の措置が定められていること	・始業前に実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 実施結果 不適時の措置
配水設備	・貯水槽、滅菌装置が設置してある場合は、その点検・清掃方法が定められていること ・不適事項があった際の措置が定められていること	・貯水槽は１年に１回以上、滅菌装置は１日１回以上実施する旨が定められていること	
使用水の水質検査	・水質検査の方法及び採水場所が定められていること ・検査の結果が不適であった場合の措置が定められていること	・１年に１回以上実施する旨が定められていること	

5　廃棄物及び排水の衛生管理

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
食品取扱室での廃棄物の取扱い	・廃棄物の区分方法及び容器並びに食品取扱室からの搬出、保管先が定められていること	・１日１回以上搬出する旨が定められていること	実施年月日 実施者名
廃棄物保管場所	・回収までの保管の方法及び種類ごとの回収処理委託先が定められていること ・廃棄物の保管場所の清掃方法が定められていること ・使用する薬剤の調整方法が定められていること	・昆虫発生時は薬剤により駆除する旨が定められていること ・回収の後、清掃する旨が定められていること	実施年月日 実施者名

排水処理設備の保守管理	・定期点検の方法が定められていること	・６ヶ月に１回以上実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名

６　従事者の衛生教育

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
従事者への衛生教育	・衛生教育の対象者及び実施方法が定められていること	・頻度、実施者が定められていること	実施年月日 実施者名 内容 参加者数
責任者の研修の受講	・責任者について、外部研修を受ける旨が定められていること	・頻度が定められていること	実施年月日 実施者名

７　従事者の衛生管理

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
従業員の健康状態の把握	・以下の健康状態について把握する旨が定められていること ア　黄疸の症状がないこと イ　下痢・吐き気・嘔吐の症状がないこと ウ　イに伴う腹痛・発熱の症状がないこと エ　手指に感染が疑われる外傷がないこと オ　目、耳、鼻、のどに感染によると疑われる炎症がないこと	・毎日、始業前に実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 点検結果 不適時の措置

	・検便を実施する旨及び検査項目が定められていること	・頻度が定められていること	
服装等	・食品取扱室へ入る際の服装、実施事項が定められていること	・着替え等をする場合が定められていること	

8　食品等の衛生的取扱い

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
原材料の検収	・以下の項目について点検する旨が定められていること ア　外観の異常の有無 イ　消費期限又は賞味期限を経過していないか ウ　表示された保存方法により運搬されていたか ・不適事項があった際の措置が定められていること	・納品の都度、実施する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 点検結果 不適時の措置
	・品名、仕入れ元、生産又は製造者、期限表示又はロットに関する情報、仕入れ量について記録する旨が定められていること		第２欄の内容
原材料、製品の保存	・原材料、中間製品、製品ごとの保存方法、場所、保存温度が定められていること ・各冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する旨が定められていること ・定められた温度を超えていた場合の措置が定められていること	・１日１回（始業時）以上、保管場所の温度を確認する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 温度 実施結果
原材料の使用	・使用した原材料のロット等を記録する旨が定められていること	・製造の都度記録する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 ロット

食品添加物の保管、使用状況	・他の物と区別し、専用の場所で保管する旨が定められていること ・使用対象、使用方法が定められていること		
	・原材料重量と添加物使用量を記録する旨が定められていること	・使用の都度記録する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 原材料重量 添加物の使用量
手指の洗浄・消毒	・手指の洗浄・消毒の手順が定められていること	・手指の洗浄・消毒を行う場合が定められていること	
衛生手袋の使用	・衛生手袋を用る作業が定められていること ・衛生手袋の使用の手順が定められていること	・衛生手袋を交換する場合について定められていること	
製造上で重要な工程の周知と点検	・製造等の工程中に加熱温度・時間等について特に注意を要する工程がある場合は、その加熱の温度や時間等に関し定められていること ・その温度、時間を確認する方法が定められていること	・確認頻度が定められていること	実施年月日 実施者名 点検結果 不適時の措置
	・温度、時間について不適があった際の措置が定められていること		
表示の点検	・製品ごとの期限の設定方法が定められていること	・製造ごとに点検する旨が定められていること	実施年月日 実施者名 製品名 表示した期限日
製品の検査	・定期的に製品の検査を実施する旨が定められていること	・実施頻度が定められていること	実施年月日

	・不適時の措置が定められていること		実施者名 実施結果 不適時の措置
製品の出荷と配送	・温度管理が必要な製品（自ら定めたものを含む。）は、温度管理が可能な車両で運搬する旨が定められていること	・出荷の都度、車両を確認する旨が定められていること	実施年月日 実施者名
	・出荷先と製品のロットを記録する旨が定められていること	・出荷の都度記録する旨が定められていること	出荷年月日 実施者名 製品名 出荷先 ロット情報 出荷量

9　食品衛生上の苦情又は問題が発生した場合の対応方法

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄
苦情への対応	・苦情の担当者等が定められていること ・苦情があった際に記録すべき事項が定められていること		実施年月日 実施者名 内容 原因と改善事項
事故発生時の製品の回収方法	・事故・不良食品の発生時の回収等の手順に関し、次の事項が定められていること		実施年月日 実施者名

	ア　回収方法、販売先への連絡方法 イ　保健所への連絡、報告手順 ウ　回収品の管理方法		対象製品の名称 ロット等 不良の原因 回収の結果